

## Lammhaxen geschmort

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Stck. schöne Lammhinterhaxen
- Röstgemüse,  
geputzt, geschält und gewürfelt:
- 2 Stck. Zwiebeln, mittelgroß
- 2 Stck. Karotten
- ½ Stck. Sellerieknolle, klein
- 3 EL Tomatenmark
- 100 ml Balsamicoessig
- 500 ml Rotwein
- 5 Stck. Tomaten, reif
- 4 Stck. Knoblauchzehen
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 Stck. Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenöl zum Anbraten

### Zubereitung

Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten gut anbraten und aus dem Bratgefäß nehmen. Das in 4x4 cm große Würfel geschnittene Röstgemüse anbraten, mit dem Tomatenmark „tomatisieren“ und rösten. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und gänzlich reduzieren. Danach mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und wieder reduzieren. Wenn das Ganze einen schönen Glanz hat die Tomaten, die zerdrückten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian sowie den Saft und Abrieb der Zitrone hinzugeben. Die Haxen oben auflegen und mit kaltem Wasser auffüllen, so dass die Haxen knapp bedeckt sind. Einmal aufkochen lassen und danach langsam unter ständigem Drehen im Backofen unabgedeckt schmoren. Dadurch wird die Flüssigkeit reduziert und die Haxen bekommen eine schöne Farbe. Falls während des Schmorens zu viel Flüssigkeit verdunstet, kann das Bratgefäß auch abgedeckt oder Flüssigkeit (Wasser/Rotwein) nachgegossen werden. Nach einhalb Stunden sind die Haxen gar. Durch Einstechen mit der Fleischgabel eine Garprobe machen. Die Soße mit dem restlichen Rotwein fertig machen, leicht abbinden, passieren und mit den Haxen servieren.

Als Beilage passen Spätzle, neue Kartoffeln, Kartoffelgratin oder feine Nudeln.

